

I rok DIETETYKA studia I stopnia, stacjonarne

Zagadnienia dla przedmiotu: Analiza sensoryczna

ćw 1

- Zapoznanie z warunkami zaliczenia przedmiotu
- Wyjaśnienie podstawowych pojęć (analiza: zmysłowa, instrumentalna, sensoryczna, organoleptyczna; degustacja, percepcja, wrażenie)
- Mechanizm powstawania wrażenia sensorycznego (smakowego, węchowego etc)

ćw 2

- Substancje zmieniające wrażenia sensoryczne (intensyfikatory, inhibitory, modyfikatory)
- Czynniki wpływające na poziom wrażeń sensorycznych/ wpływające na wyniki analizy
- Najczęstsze błędy popełniane podczas analiz
- Selekcja i przygotowanie osoby wykonującej analizę sensoryczną
- Przygotowanie pracowni do analizy sensorycznej
- Zasady przeprowadzania analizy sensorycznej

ćw 3

- Metody stosowane w badaniach sensorycznych: metody oznaczania wartości progowych

ćw 4

- Metody stosowane w badaniach sensorycznych: metody wykrywania różnic

ćw 5

- Metody stosowane w badaniach sensorycznych: metody skalowania

ćw 6

- Sensoryczne badania konsumenckie

ćw 7

- Zaliczenie teoretyczne